A VOTRE SERVICE :

TOUT UN GROUPE NAUTIQUE

PALCOA
SERVAUX
Société de TOURISME NAUTIQUE
MARCOA

LOCATION DE BATEAUX

Côte d'Azur - Italie - Grèce

Voiliers de croisière et de promenade
Vedettes habitables - Motor Yachts

SOCIETE DE TOURISME NAUTIQUE :
3, rue Christophe-Colomb
PARIS (8e) - Tél. : 359.61.77

Aux Baléares

Voiliers de croisière et de promenade
Cabin Cruisers - Motor Yachts

PALMA :
PALCOA, Club Nautico, tél. : 21.56.12

PARIS :
S.T.N., 3, rue Christophe-Colomb, PARIS (8e)
Tél. : 359.61.77

A la Martinique

FORT DE FRANCE :
MARCOA, Grand Paradis Schoelcher - Tél. 23.86

ACCASTILLAGE

A Marseille

SERVAUX YACHTING :
11, boulevard de Paris - Tél. : 20.88.25

A Cannes

SERVAUX YACHTING :
Port Pierre Canto - Tél. : 38.48.74

A la Rochelle

COMPTOIR MARITIME ROCHELAIS :
Quai du Gabut

A Palma de Majorque

PALCOA :
Club Nautico - Tél. : 21.56.12

ENTRETIEN • GARDIENNAGE
ACHAT • VENTE • CHARTERS
CONSIGNATIONS • ASSURANCES

Alimentation

La cuisine-fiction

**** Au Salon international de l'Alimentation, à Genève, Mariella Righini a mangé un hamburger synthétique. Elle a survécu***

Je l'ai pourtant croqué dans les pires conditions : le matin à jeun, l'estomac barbouillé après un atterrissage secoué, debout au rayon boucherie d'un supermarché genevois. Eh bien, oui : j'ai survécu à mon premier hamburger synthétique ! Froid de surcroît...

Présentées dans un sachet de 100 grammes, les protéines de soja ressemblent, avant préparation, à des noix décortiquées. Le mode d'emploi : plonger dans l'eau bouillante pendant un quart d'heure, égoutter, hacher, assaisonner (Ketchup, poivre, paprika, etc.) Ne rien dire à ses invités. Le résultat est presque satisfaisant.

Les milliers de Suisses qui viennent d'avaler en un mois plus de 25 tonnes de « T.V.P. » (Textured Vegetable Proteine), ce « beefsteak » de soja made in U.S.A., ne s'en portent pas plus mal, à en juger par leurs mines rubicondes. Aucun signe apparent de dégoût non plus chez les Germaniques et les Néerlandais, qui ont précédé de quelques mois les Helvètes dans la voie de l'alimentation dite « *artificielle* ». Les Français feront-ils la moue devant ces plats « *pour cosmonautes* » qu'Inno leur mijote pour le Nouvel An ? A michemin entre la terre et la lune, l'épicerie exotique et la boucherie, le labo et l'abattoir, le rayon « aliments de demain » du Salon international de l'Alimentation (S.I.A.L.) leur en donnera, du 27 octobre au 4 novembre, un avant-goût. Steak d'arachides, d'algues ou de poudre de poisson, côtelette de feuilles vertes ou de pétrole, les menus protéinés des chimistes ne manqueront pas de saveur...

La cliente chinoise

Cuisine fiction ? Pour les protéines à base de graines de soja, cette étape est révolue. Certes, ce n'est pas encore « *la pilule dans les Monoprix* ». On ne passe pas impunément de la côte de bœuf charolais au superconcentré protéique inodore et insipide. C'est le soja-imitation-hamburger, le soja-goût-goulash ou le soja-simili-curry. La chimie reconstitue à volonté toute la palette d'odeurs et de saveurs familières. Le nez et le palais ont leurs exigences. La vue aussi. On « texture » à son intention les extraits protéinés. On les déguise en bacon, en poulet, en fruits de mer. On les assortit de recettes fabuleuses. Il ne suffit pas de demander du « *T.V.P., s.v.p.* », à son boucher. Ce n'est pas de la protéine-minute qu'on vous propose. Mais de quoi exercer vos talents culinaires. Les cordons bleus ne risquent pas d'être frustrés.

Les bouchers suisses, grands sei-